OENOFRANCE

ENZIMAS

LYSIS ELEVAGE

Preparación enzimática microgranulada
para la crianza de vinos de calidad

CARACTERÍSTICAS

LYSIS ELEVAGE es una preparación enzimática microgranulada, rica en pectinasas, celulasas y β-glucanasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger,* para la liberación de glucanos de la pared de las levaduras durante la crianza sobre lías.
LYSIS ELEVAGE es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de fenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Liberación de glucanos de la pared de las células de las levaduras.
- Enriquecimiento en polisacáridos y manoproteínas, con aporte de redondez y volumen.
- Acelera la autólisis de las levaduras.
- Disminución del tiempo de crianza.
- Mejora la filtrabilidad.

APLICACIONES

- Cualquier tipo de vino en el que se desee llevar a cabo una crianza sobre lías.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 4 g/hL de vino, en función de la variedad de uva, la duración y la temperatura.
Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS ELEVAGE** en 10 L de agua o mosto. Añadir sobre las uvas estrujadas o durante el llenado del depósito. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Pectinasas, celulasa, β-glucanasa, maltodextrina. No contiene OGM.
Actividades enzimáticas:
Pectinasas (EC 3.2.1.15) > 40 000 AJDU/g
Celulasas (EC 3.2.1.89) + β-glucanasa (EC 3.2.1.58) > 90 000 mSU/g

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

PRESENTACIÓN

Bote de 100 g

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura inferior a 8 °C.
Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura inferior a 8 °C y utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company